

STARTERS

Carpaccio van rode biet ~ met geitenkaas, walnoten en balsamico dressing

Carpaccio of beetroot ~ with goat cheese, walnuts and balsamic dressing

Cannelloni van gemarineerd rundvlees ~ met rucola, parmezaanse kaas en pijnboompitten

Beef cannelloni with rocket, parmesan cheese and pine nuts

Tataki van tonijn ~ op wakame met cherrytomaten en sesam-soja mayonaise

Tataki of tuna ~ served with wakame, cherry tomato and sesame soy mayonnaise

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Bospaddenstoelenrisotto ~ met parmezaan en truffel, afgemaakt met rucola

Forest mushroom risotto ~ with parmesan cheese, truffle and rocket

Rib eye ~ met puree van knolselderij en truffelmayonaise

Ribeye ~ with a puree of celeriac and truffle mayonnaise

**Kabeljauwfilet ~ met pesto uit de oven, roergebakken spinazie op zoete aardappelmousseline en
'antiboise'**

Codfish ~ From the oven with pesto, stir-fried spinach, sweet potato mousseline and
'antiboise'

NAGERECHT DESSERTS

Huisgemaakte chocoladewalnoottaart ~ met boerenjongensroom

Homemade chocolate walnut cake ~ with 'boerenjongens' cream

35.00 p.p.

Allergieën? Vraag gerust ons personeel om advies!

Allergies? Feel free to ask our staff for advice!

